

『資治通鑑』の三史料にしか記載がなく、その実態は長らく不明なままであったが、「天聖厩牧令」不行唐令の公表によって、より詳細にその運用を把握できるようになった。現在確認されている十七種類の馬印のうち、本報告で取り上げたのは、個体識別印（「小官字印」・「年辰印」・「監名印」・「左右閑印」）と選抜印（「飛字印」・「風字印」・「龍形印」）の合計七つである。

既存の三史料の記述と、それに対応する条文である「天聖厩牧令」不行唐令第十一条とを比較検討した結果、上納馬の選抜は以下の手順で行われていたことが判明した。監牧産の馬は、生後すぐに「小官字印」・「年辰印」を捺されたあと、殿中省上納候補とそれ以外とに選別される。前者（殿中省上納候補馬）からはまず「飛字印」を捺す馬が選抜され、さらにその中から「左右閑印（三花）」を捺す閑厩馬が決定される。また、「飛字印」を捺さなかった馬の中からはためて「飛字印」・「風字印」を捺す尚乗局雑馬が選定された。一方、後者（それ以外の監牧馬）には「監名印」の烙印のうち、さらに「龍形印」を捺す太僕寺上納馬と、これを捺さずに南衙諸衛に上納される諸衛官馬が選抜されたのである。この選抜方法を決定づけたのは、各馬印の管轄とその保有官署を定めた「天聖厩牧令」不行唐令第十四条の規定である。これによって「龍形印」は太僕寺の、「飛字印」・「風字印」は殿中省の馬を選抜するための馬印であることが確認され、これまで解明しえなかった馬印を用いた選抜手続きが一気に氷解したのであった。

またさらに、上納の経路が確定し、馬印による選抜手順が明確になったことで、この二者に対応関係を見出すことができるようになった。上納経路と馬印を対照させると、ここに以下のようなつながりが立ち現れる。すなわち、「龍形印」を捺される太僕寺上納馬が(a)・(b)、「龍形印」のない諸衛官馬が(c)、「飛字印」・「左右閑印（三花）」を捺される閑厩馬が(d)、「飛字印」のみ捺される閑厩雑給馬が(e)、「飛字印」・「風字印」を捺される尚乗局雑馬が(f)のごとくである。

一八世紀末から一九世紀初頭のパリにおける

飲食業の実態——『食通年鑑』掲載「美食家的検討」

に見る旧飲食業と兼業を中心に——

大畑 夏子

本発表では、フランスの飲食業を語る上で最重要時期と考えられる一八世紀末から一九世紀初頭に焦点を絞り、パリにおける飲食業の実態を、同業者組合の分析と『食通年鑑 *Almanach des Gourmards*』というフランス初のグルメガイドの読解を元に考察した。

国内におけるフランス食文化研究はこれまで仏文の分野で行われ

ることが多く、美食を扱った文学作品の読解や、それに伴う上流階級的美食観の考察が中心であった。その反面、西洋史分野における食文化研究は数が限られており、研究の進捗状況は芳しくない。労働史の研究では末期の同業者組合の柔軟性について十分な論考があるにも関わらず、食文化研究の著作では未だ「厳格な同業者組合制度に阻まれて、レストランのような自由な営業を行う飲食業の誕生は、同業者組合の撤廃とフランス革命を待たねばならなかった。」と言った記述が多く見受けられ、労働史研究分野との相互理解が果たされていないと言わざるを得ない。

そもそも同業者組合制度は手工業分野の研究が盛んであり、飲食業関連の同業者組合に対する認知度は低い。飲食業において各同業者組合は、提供できる食品の指定、取り皿・テーブルクロス等、配膳用具の指定、見習い料理人の徒弟期間設定、など多岐に渡る営業制限を規約で定めていた。

同業者組合制度は一七七六年、テュルゴー勅令において撤廃が提唱され、勅令の撤回要求と組合の再建という反動に見舞われながら、一七九一年のダルド法、ルシャブリエ法の両法によって完全に撤廃されるに至った。食文化研究においては、この一七九一年をきっかけにパリの飲食業の自由化が始まり、フランス革命の影響と相まって、革命以前の同業者組合の厳格な規律に制限された保守的食文化と、革命後の自由な営業の元花開いたレストランの食文化と

いう二項対立的な考察が維持されてきた。しかしながら、一七五一年トレトゥール（惣菜店）の同業者組合の規約ではすでに兼業が正式に認められ、有力な組合の親方が他の組合の営業税も払うことで、積極的に兼業を行い、同業者組合を形成しない業種と組合員の家系が婚姻によって兼業を行うケースも現れた。すなわち、フランス革命以前から、飲食業界には単独の同業者組合が主導する組合規約に依拠した排他的営業の衰退が見られたのである。

こういった飲食業兼業化の潮流は同業者組合制度の撤廃後さらに加速する。その様子を窺い知ることが出来る史料が、今回分析対象とした『食通年鑑』なのである。『食通年鑑』という著作は一八〇三年から一八二二年にかけて計八巻刊行されたものであるが、グルメガイドの章は、著者グリモと食味審査委員によって選定された飲食店名とその営業内容を記した記事が掲載される。審査を通った店舗しか掲載されないという制約はあるものの、美食家グリモと食味審査委員会が記した営業内容は非常に緻密で、当時の飲食業の実態を知る上で貴重な史料と言えよう。

『食通年鑑』ではグルメガイドの章を「美食家的検討」と名付け、一八〇六年発行の四巻以降、業種名ごとに店舗をまとめて掲載しており、レストラン、カフェ、菓子店などそれぞれの業種において秀でた店名を列挙している。しかしながら、前述したとおり兼業化の進んだ当時、ある店舗を一つの業種名で仕分けするという作業は困難

を極めた。その結果『食通年鑑』では兼業営業の店舗を紹介する際に、関わりのある業種名が出るたびに店名を掲載することとなり、一冊の中に複数回店名が登場する店舗が多数存在した。

そのような複数掲載の兼業店舗に着目して分析すると、一九世紀初頭の兼業には三つの主たる目的が見出せる。①関連商品を同時に取り扱うことで消費者の購入利便性をはかる兼業（購入利便追求の兼業）②一次製品が兼業業種で取り扱う加工品の原材料に転用できるなど、製造上の利点がある兼業（製造利便追求の兼業）③専門業者とは違う特色をもつことで特色づけをし、客を呼び込む兼業（集客効果追求の兼業）である。『食通年鑑』に見られるこれらの兼業は、同業者組合末期の組合が推進した兼業や、有力組合が行った兼業には見られない組み合わせの業種で行われており、兼業の発展した形と考えられる。レストランの発展の裏には、こういった前時代から生き残った業種、並びに兼業の継承も存在することが今回の分析を通して明らかになっただろう。

以上に述べたように、一八世紀末から一九世紀初頭パリ飲食業において兼業の増大は、レストラン誕生と同様飲食業発展において重要な要素であり、今後さらなる研究が望まれるだろう。本研究をより意義深いものとするため、今後『食通年鑑』という数の限定された史料だけでなく、パリの飲食業全体を捉えた史料を元に数量分析を行うことが最大の課題である。

スペイン継承戦争以後の海軍物資購入実態

―北米産船舶必需品を巡る海軍の見解―

日尾野 裕一

本報告の問題の所在は、一八世紀前半ブリテンが北米植民地に対する植民地行政をどのように認識していたかということにある。研究対象は、スペイン継承戦争後、一七一〇年代から一七二〇年代の海軍による造船物資である船舶必需品の購入実態と、購入した物資調達及び物資の生産とし、特に北米植民地産タールに着目した。帝国と海軍との関係を見るうえで、海軍の船舶必需品購入は、北米での船舶必需品生産計画を通じて帝国の通商利害、植民地利害と海軍の利害とが明確に見える事例である。一九世紀末よりこの計画に関する研究は一定数存在し、商務院主導による計画とそれに対する海軍の無関心、冷淡さが論じられてきた。しかし、一八世紀のブリテンにおける海軍の重要性や同時代の帝国意識を考慮すると、単純に海軍が計画に冷淡であったとは言い難く、海軍は様々な形で計画に関わっていたことが分かる。計画を通じて、植民地行政を巡る海軍の見解の検討し、同時代の海軍自体が如何に帝国や通商を認識していたかを分析する。

ブリテンによる船舶必需品生産計画の中核をなす法律である海軍資材法は一七〇四年に制定された。この法律は商務院主導で作成さ